



**CAPACITAR
& CRECER**
centro de capacitación laboral

**CURSOS DE
ALIMENTACIÓN**

■ ■ ■ QUIENES SOMOS

*Somos una Empresa de Servicios de Capacitación,
creada en el año 2014 con un objetivo claro y único de
satisfacer las demandas de nuestros clientes.*





TÉCNICAS DE COCINA SALUDABLE

Aplicar las técnicas de preparación de comida saludable en el puesto de trabajo, bajo los protocolos de higiene y seguridad.

Objetivos:

- >> Identificar los protocolos de higiene y seguridad en la preparación de alimentos*
- >> Reconocer la terminología de la cocina vegetariana, naturista-saludable*
- >> Usar las técnicas de elaboración de corte, lavado y uso de ingredientes en la preparación de ensaladas*
- >> Usar las técnicas de uso y elaboración de platos a base de soya*
- >> Usar las técnicas cocina saludable en la elaboración de entradas frías y caliente*
- >> Aplicar las técnicas de cocina saludable en la elaboración de menú*
- >> Aplicar las técnicas de cocina saludable en la preparación de platos principales*

**EN PUESTO
DE TRABAJO**

DURACIÓN COD. SENCE

16HR

1237983184

--

--

--

■ ■ ■ NUESTROS CLIENTES



■■■ NUESTROS CLIENTES





contáctanos
capacitarycrecer.cl



22 7179524 - 22 7170473



contacto@capacitarycrecer.cl



**Av. Irarrázaval 2821 of 411 y 412
Ñuñoa - Santiago de Chile**